



Symposium
RESTO BOUTIQUE

Nicolas Morin

364 rue Lafontaine, # 17

Rivière-du-Loup, Québec, G5R 3B3

T 418-894-6332

nicolasmorin@symposiumresto.com

CUISINIER(ÈRE) - TEMPS PARTIEL 10 à 20h/semaine

Principales tâches

- Effectuer la mise en place de fournitures nécessaire au service
- Préparer et assembler les plats en respectant les normes Sympo
- Assurer le contrôle et le maintien de la qualité des produits
- Entretien du poste de travail et les outils
- Appliquer les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire
- Tâches connexes

Les avantages de travailler avec nous

- Salaire de base : 17\$ à 19\$/heure selon expérience
- Formation complète offerte gratuitement
- Rabais employés
- Repas & vêtements gratuit
- Participation aux pourboires
- Boni de 1 000\$ après 1 an de service continu
- Des horaires conciliants école/travail, accommodement pour entraînement, compétition sportive ou congés familiaux
- Temps partiel à l'année, temps partiel ou plein l'été ; au choix
- Un salaire avantageux et des possibilités d'avancement

Postule dès maintenant

Vous devez envoyer votre CV à jour via e-mail à Nicolas Morin ou prendre rendez-vous avec celui-ci pour fixer une rencontre 418 894-6332.

Les candidats retenus seront convoqués pour une première entrevue.

ENSEMBLE ALLONS PLUS LOIN !